



定番鍋



夏の鍋

はも

# 鱧すき鍋コース

※二名様より承ります

おひとり様 6000円 (税込6600円) 単品 3800円 (税込4180円)

夏は「鱧」の美味しい季節。鱧が持つ贅沢な旨味を

お出汁と身の両方でご賞味ください。

※鱧は、淡路島産・徳島県産の鱧を使用しております

コース内容

◆ 自然薯前菜3種

自然薯の生とろろ

自然薯のお造り

自然薯の団子揚げ

◆ ねばとろサラダ

◆ 鱧すき鍋

◆ メモの(雑炊)

◆ 季節のお造り

飲み放題

90分

1800円 (税込1980円)

120分

2300円 (税込2530円)

写真はイメージです

## 三元もち豚の

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様

4500円 (税込4950円)

※二名様より承ります

## 本鴨コースの

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様

5000円 (税込5500円)

※二名様より承ります

コース内容

◆ 自然薯前菜3種

自然薯の生とろろ

自然薯のお造り

自然薯の団子揚げ

◆ ねばとろサラダ

◆ 自然薯とろろ味噌鍋

◆ メモの(うどん or 雑炊 or チーズリゾット)

◆ 季節のお造り